

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут»

Освітньо-професійна програма другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» відповідає потребам сучасного ринку HoReCa, орієнтується на підготовку висококваліфікованих управлінців, аналітиків та інноваторів у сфері гостинності. Структура програми відображає ключові стратегічні вектори розвитку галузі - сталий розвиток, цифрову трансформацію, стратегічне управління, що робить її актуальною як для національного, так і для міжнародного ринку праці.

Сильними сторонами освітньої програми є її стратегічна орієнтація. Такі навчальні дисципліни як «Стратегічне управління маркетинговою діяльністю», «Девелопмент та управління ресурсами», «Revenue менеджмент» спрямовані на управління бізнес-процесами, формують системне управлінське мислення. Відповідність освітньої програми реаліям цифрової економіки забезпечено введенням до переліку навчальних дисциплін ОК «Сучасні digital-технології в управлінні бізнес-процесами закладів готельно-ресторанного бізнесу». Міжнародна складова освітньої програми забезпечена включенням англomовної дисципліни та фокусом на міжнародні стандарти обслуговування, що створює основу для підготовки фахівців європейського рівня. Інноваційна складова магістерської освітньої програми чітко простежується через перелік навчальних дисциплін, які орієнтовані на сучасні тенденції, впровадження інноваційних технологій.

Зважаючи на досвід роботи з мережами HoReCa в Україні та ЄС, рекомендується включити до переліку фахових дисциплін навчальну дисципліну «Сервіс у готельному і ресторанному господарстві». Ця дисципліна має стати ключовою для магістерської підготовки, адже саме сервісна складова є основою створення цінності у сфері гостинності. Вона дозволить сформулювати глибоке розуміння принципів сервіс-дизайну, розвивати компетентності у побудові сервіс-стратегії підприємства; покращити управління клієнтським досвідом.

Таким чином, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» другого (магістерського) рівня вищої освіти має вагомий інтелектуальний потенціал і орієнтована на лідерів індустрії гостинності. Запропонована рекомендація щодо введення дисципліни «Сервіс у готельному і ресторанному господарстві» дозволить ще глибше інтегрувати сервіс як цінність у філософію підготовки сучасного управлінця в HoReCa. Українська Школа Гостинності підтримує розвиток цієї освітньої програми та висловлює готовність до партнерської співпраці в межах стажувань і спільних проєктів.

**Рецензент,
Маркетинг та SEO-менеджер
готелю «Швейцарський» та
ресторану «Валентино»,
керівник Української школи гостинності
«Horeca School»**



М.М. Шевелюк